

鮑の水貝

北大路魯山人

青空文庫

あわびの水貝は、あわびを切っただけでよいようなものであるが、これは元来、江戸前の料理だ。それと言うのも、関西にあわびがないからだ。あわびにかぎらず、貝というものは、東京を本場としなければならない。東京のほうは品物も豊富なので、料理法も心得ている。私どもも、そのコツは江戸前の料理から覚えたのだが、あわびの水貝料理は、あわびを固くすることが秘訣だ。まず生きのいい雄貝を塩をたくさん使って揉む。そうすると、塩のために、石突きが石のように固くなる。塩をたくさん用いれば用いるほど固くなる。塩が少ないと中の方までは固くならない。上皮だけが固くても、中の方がグニャグニャしては余り美味しいものにつくれない。中まで固い方がよいのだが、それは生きのよいものに塩を多く用いることで、これが水貝のコツである。

肉面に苔のついたような青いのが雄で、必ずこれを用いる。身の取り方はいろいろあるが、料理人の仕方は、あり合わせの庖丁や、わさびおろしの取っ手の先で起こしている。しかし、一番安全にやる方法は、御飯をつける杓子の小さいのを貝の底に入れて起こすことで、これだと貝に傷がつかない。腸を潰さぬように出す必要があるから、この方法でやると腸は存外潰れない。あわびの腸の中にはドロドロしたものがあったて、それを薄い膜が

包んでいる。これを破ると中の青白いドロドロのものが出るから、破らないように注意しなければならぬ。

腸を食べる方法は、水貝の時、生で器の中に入れて水が濁るから水貝と離して食べるほうがよい。生で食うにしても、そうしたほうがよろしい。また、やわらかいのをブツブツ切り、熱湯にサツと入れ、上皮の部分を熱湯に通して中は生のような、つまり、半熟につくり、それにレモン酢をつけて食べる。この方法もよろしい。しかし、ものの味から言うと、生で食べられるものは出来るだけ生、または生に近い方法で食べたほうが美味しい。煮たり焼いたり、手を加えるほど味が崩れることを知っておくことが肝心だ。日本人が刺身を賞味するのは、総じて魚は生の肉が一番美味しいことを証明していると言えよう。

そのほか、甘辛く味付けして煮て食べるのもよい。これはただ煮ればよいのであるから、つくり方は簡単である。いずれも好き好きにやったほうがよろしい。

(昭和九年)

青空文庫情報

底本：「魯山人味道」中公文庫、中央公論社

1980（昭和55）年4月10日初版発行

1995（平成7）年6月18日改版発行

2008（平成20）年5月15日改版14刷発行

入力：門田裕志

校正：仙酔ゑびす

2012年8月20日作成

青空文庫作成ファイル：

このファイルは、インターネットの図書館、青空文庫（<http://www.aozora.gr.jp/>）で作られました。入力、校正、制作にあたったのは、ボランティアの皆さんです。

鮑の水貝

北大路魯山人

2020年 7月18日 初版

奥 付

発行 青空文庫

URL <http://www.aozora.gr.jp/>

E-Mail info@aozora.gr.jp

作成 青空ヘルパー 赤鬼@BFSU

URL <http://aozora.xisang.top/>

BiliBili <https://space.bilibili.com/10060483>

Special Thanks

青空文庫 威沙

青空文庫を全デバイスで楽しめる青空ヘルパー <http://aohelp.club/>
※この本の作成には文庫本作成ツール『威沙』を使用しています。
<http://tokimi.sylphid.jp/>